

Ribolla Gialla

Deriva da un'uva autoctona e da essa eredita tutta le sue particolarità. Colore rosso rubino brillante, tipici aromi di marasca e di piccola frutta, una piacevole freschezza in bocca unita ad una bella consistenza e rotondità. Un vino tutto da scoprire.

Provenienza

100 % uve Ribolla Gialla in zona D.O.C. Collio.

Vendemmia

Manuale, nelle ore più fresche della giornata.

Vinificazione

Pigiadiraspatura, macerazione a temperatura ambiente per 2 ore e successiva pressatura soffice; dopo 24 ore, separazione delle fecce più grossolane e quindi fermentazione a temperatura controllata a 18 °C; maturazione per circa 6 mesi sulle fecce di fermentazione, senza travasi; imbottigliamento in atmosfera controllata nel maggio 2011

Caratteristiche organolettiche

Al naso è sottile, elegante, discreto. Al gusto si esprime con freschezza e vivacità, lasciando la bocca piacevolmente sapida.



Valori analitici

Titolo alcolometrico volumico
13,36 % vol.
Acidità volatile
0,19 g/l HA
Acidità totale
5,4 g/l HT
Estratto secco ridotto
20,13 g/l

